

飲食店の油革命

揚げものの



Instagram



TikTok



ベタつき低減  
利益アップ  
揚げ物を美味しく

標準価格 270,000 円 (税別)

# テクノロジーが揚げものを変える!

揚げものGOとは、  
細分化された油が食材への密着を高めて、  
熱伝達を向上させるテクノロジーです。  
食材の水分(旨み)を逃がさない。  
新しい揚げもの調理を体感ください。

## 油の温度は、180℃が良いと決めていませんか?

設定温度を下げると油の劣化は遅くなります。

宅配とんかつ専門店での活用例

180℃で4分間の揚げ調理(通常)

170℃で4分間の揚げ調理(揚げものGO)

※揚げものGOの活用により

同じ揚げ時間で油の設定温度を10℃下げる事が出来ています。

農林水産省(参考文献)

油脂の酸化速度 油脂の酸化速度は、温度が10℃上昇するごとに、ほぼ2倍になる。

## 油の使用量削減は、本当にできるのか?

揚げものGOの使い方を理解して、  
毎日運用する事で油の使用量削減に繋がります。  
油の劣化する大きな要因は、高温加熱と長時間加熱です。  
そして、それを加速させるのが揚げカスの蓄積です。  
営業中に数時間と加熱するフライヤーを毎日清掃して、  
揚げカスを除去(ろ過)する事で、油の劣化を抑える事が出来ます。  
この基本清掃オペレーションを踏まえて、  
最大限効果を発揮できるのが揚げものGOです。



## 油臭い店内、ベタベタした床、原因は?

オイルミストとは、  
高温の油と水分が反応して発生する突沸現象です。  
揚げものGOによって細分化された油が  
食材への密着を高めて、  
食材からの水分(旨み)流出を抑えます。  
その結果、オイルミストが軽減して油汚れが減り  
キレイな店内を保つ事ができます。

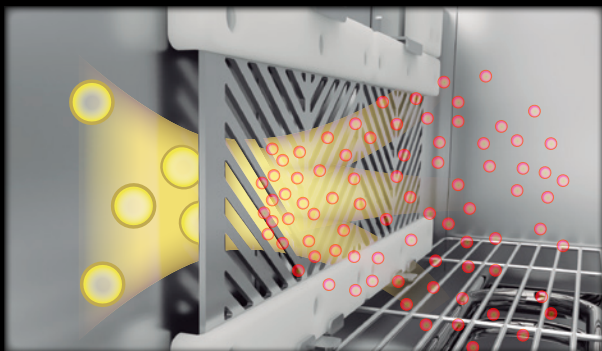
## 美味しく揚がるのにカロリーダウン?

揚げものは、食材から流出する水分と油の交換による調理方法です。  
食材から流出する水分が減れば、吸収される油の量も減ります。  
揚げものGOによって、その調理を可能にします。





## 油の細分化原理イメージ

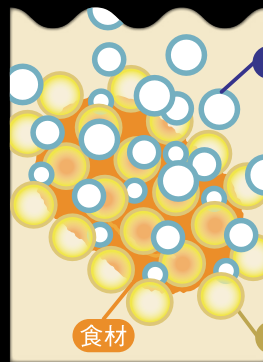


パネルに触れた油が徐々に細分化

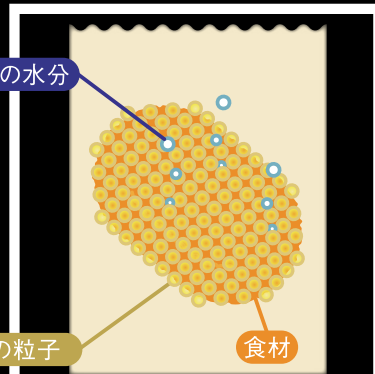
油の成分及び不純物に反応する独自開発技術によりパネルに触れた油が徐々に細分化していきます。フライヤーの熱対流によって油全体に行きわたるには、油量によって適正な通電時間が必要です。

※油18Lの場合、30分通電後に調理してください。細分化した油の効果は持続しますので、次回以降はそのまま調理可能です。

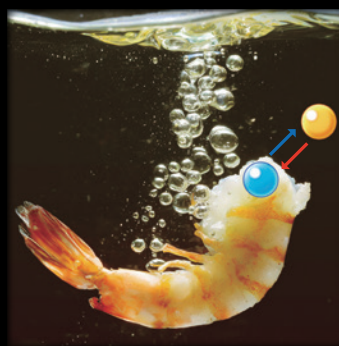
細分化した油は、食材への密着を高めて熱ムラなく、360度から均一に熱を伝える事ができます。その結果、食材の水分(旨み)を閉じ込めて、油の吸収を抑えた揚げ物調理が可能となります。



通常のフライヤー



揚げものGO



調理中に食材から出る水分が少ない

## 導入実施例

### 【大規模】居酒屋チェーン店 2槽式フライヤー 13L (揚げものGO・ろ過フィルター・TPM 測定器)

1ヶ月の検証結果					内訳		削減効果			
	使用缶数	交換回数	使用量	仕入金額 (1缶 ¥6,000)	新油使用量	足し油量	削減量 (月間)	削減量 (年間)	削減額 (年間)	削減率
導入前	21缶	10回	378L	¥126,000	130L	248L				
導入後	10缶	4回	180L	¥60,000	52L	128L	-11缶	-132缶	-¥792,000	-52.4%

※油から白煙が出たら交換の運用から改善した場合の結果

### 【中規模】カラオケチェーン店 1槽式フライヤー 13L (揚げものGO)

1ヶ月の検証結果					内訳		削減効果			
	使用缶数	交換回数	使用量	仕入金額 (1缶 ¥6,000)	新油使用量	足し油量	削減量 (月間)	削減量 (年間)	削減額 (年間)	削減率
導入前	9缶	9回	162L	¥54,000	117L	45L				
導入後	7缶	7回	126L	¥42,000	91L	35L	-2缶	-24缶	-¥144,000	-22.2%

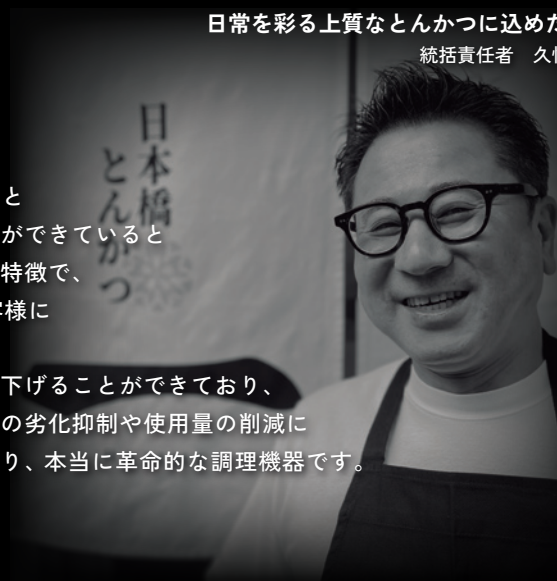
※油の運用は既に取り組んでおり、ろ過フィルターとAV測定器は既に使用中で、揚げものGOのみ導入した場合の結果

## お客様の声

### 日本橋とんかつ一 (HAJIME)

揚げものGOを使用すると、厳選された食材の良さを最大限まで引き出してあげることができます。これにより、「お客様から本当に美味しい」とご評価いただき、毎日行列いただく店作りができています。感謝しております。熱の入りが均等なもの特徴で、肉汁を閉じ込めた状態で美しい断面をお客様にお楽しみ頂くことができます。また、導入前と比較すると油の温度設定も下げることができており、素材本来の旨味を引き出すだけでなく、油の劣化抑制や使用量の削減に繋がっています。光熱費削減効果も出ており、本当に革命的な調理機器です。

日常を彩る上質なとんかつに込めた想い  
統括責任者 久恒 俊浩



とんかつ一  
Instagram

## 製品モード



### 通常モード（調理中）

調理中は、リング LED が回転します。見えない電波を見える化します。



### チャージモード

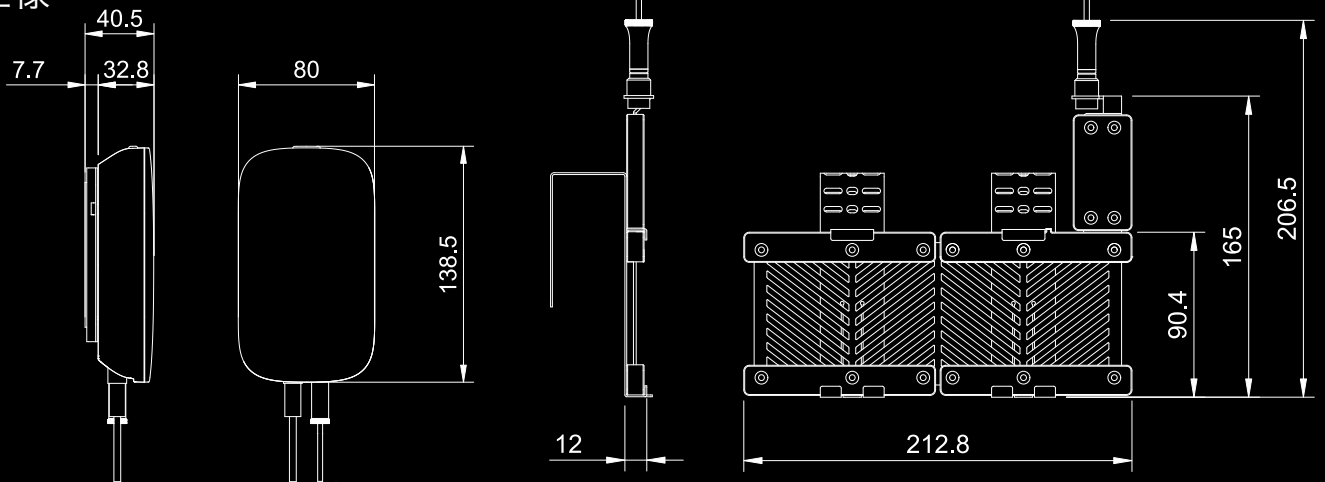
チャージモードは、30分通電（18L）の目安にご使用ください。



### エラーモード

出力に異常がある場合は、アラートを出します。出力状態を見える化します。  
※独自開発技術

## 製品仕様



### 本体

消費電力	約 5W
動作温度範囲	0°C～+60°C ※但し、結露のないこと
防水防塵	IPX4 ※コネクター接続状態
材質	レンズ：DURABIO™（デュラビオ™）※抗菌 本体：PC-ABS
質量	185g

### ACアダプター

動作温度範囲	0°C～+40°C ※但し、結露のないこと
定格入力	AC100-240V 50～60Hz
定格出力	5V 1.0A
ケーブルの長さ	2.5m
質量	92g

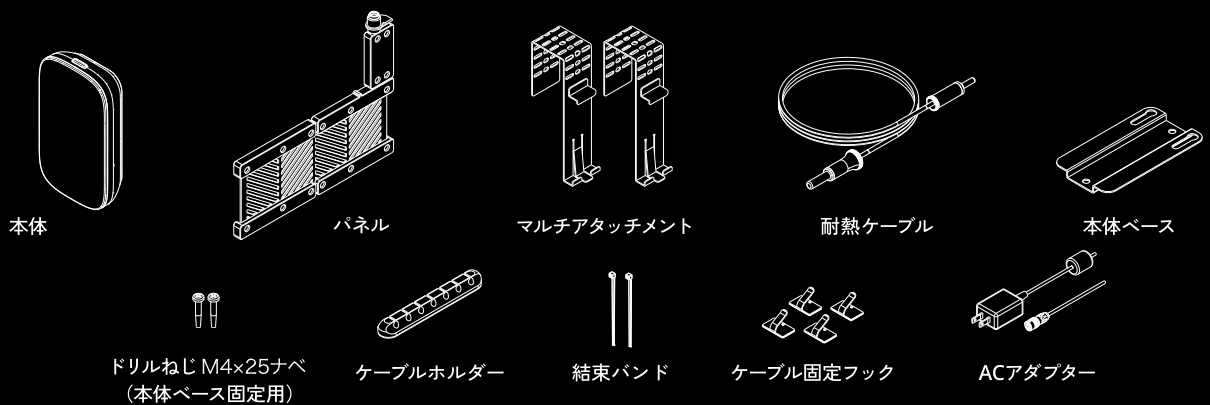
### パネル

動作温度範囲	-20°C～+260°C
材質	パネル/マルチアタッチメント：SUS304 耐熱樹脂：PTFE
質量	400g

### 耐熱ケーブル

動作温度範囲	-20°C～+260°C
材質	コネクター：SUS304 ケーブル：PFA
ケーブルの長さ	1.5m
質量	85g

## 製品パーツ



## 代理店情報



**ADTEC**



アドテック  
公式サイト



揚げもの GO  
説明動画

株式会社アドテック 〒104-0045 東京都中央区築地2-1-17 陽光築地ビル  
TEL: 03-3541-5082 FAX: 03-3541-5083 MAIL: after-support@adtec.co.jp